

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は

これ!



熊本県南関町
が応援するふるさと名物

◎竹の持つ特性を活かした商品群

南関町役場（まちづくり課）
熊本県玉名郡南関町関町1316
0968-57-8501





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

熊本県南関町

地域の
プロフィール



許可番号第15-29号

南関町 キャラクター

なんかん トツバ☆丸

あらゆる難関を突破して、人々に幸せと勇気を与える、関所の町を守る武士。

刀の代わりに南関素麺を持っていて、冠木門入りの南関あげを下げています。



南関町は熊本県の西北端に位置し、小山系に囲まれた盆地にあり、街道沿いで国境（くにざかい）にあることから、古くから陸上交通の要衝として発展してきたところです。高度成長期以降は人口減少傾向は止まらず、定住対策・子育て支援対策を体系化した「住んでよかったプロジェクト推進事業」を展開するなど、まちの活力を向上させる取り組みを行っています。また、農業を基幹産業とした町ではありますが、交通の利便性を活かした企業立地促進により多くの製造業等の立地が進んでいます。

町の面積の49%が山林原野、29%が農地となっており、町のイメージカラーを『緑』とし、米や露地野菜、タケノコ等の産地として名を馳せるなど、自然豊かな環境の町です。しかし、近年は農林業従事者の高齢化や担い手不足により、生産基盤整備の遅れている地域の耕作放棄地や管理されない山林が増加し、鳥獣の被害が年を追うごとに増えています。なかでも、山林への竹の侵入が著しく、銘木を産出していた山も荒廃が進みつつあり、山の再生が課題となっています。

ふるさと名物の内容

1

主な地域資源 竹 タケノコ

◆町の特産であるタケノコは青果・加工用併せて年間900 t 近くの生産量があります。

しかしながら、竹林（孟宗竹）は、従業者の高齢化などで管理が届かなくなるなど密生している箇所も増え、隣接する山林や農地に侵入し、杉・桧の生育や農作物の生産に支障をきたしており、有害鳥獣被害を誘発している状況にあります。また、竹の生育は樹木より相当早く、5年で老竹となるため、定期的に除間伐を行わないと良好な状態を保てません。除間伐した竹も幹部分の繊維が強固で処分も大変です。



特産のタケノコ

◆このような竹の特性を長年研究してこられた事業者により、強固な繊維を建築資材に、表皮の抗菌作用を機能性製剤の原料に、残りの枝葉は燃料に、生育の早さを原材料の継続的な循環にと、逆に活かす技術がこの度確立されました。

2

ふるさと名物



竹製ボード

◆南関町の地域資源である竹を活用してチップ化し、杉などの樹皮を混ぜて成型する竹製ボードは抗菌消臭機能に加え、不燃性を有する高付加価値製品です。また、竹の繊維を解して高圧プレス成型した圧縮ブロックは木柱単体や集成材とは比較にならないほどの強度（曲げ、圧縮、せん断等）を持ち、防蟻性も有するなど、木質製品との差別化が見込まれます。今後都市部を始め、住宅建設等に求められる高機能建材の性能を持つことで、大いに需要が高まるものと期待されています。

◆また、竹箸を製造する会社も操業されており、近年は生産・販売高が伸び、製造部門の強化を検討されています。



竹箸 箸箱

南関町の取り組み

◆町はこの竹を活用した事業を地域の課題解決、新たな雇用の創出、地域経済の活性化に寄与するものとして、企業と連携して取り組んでおります。

●国への働きかけ

「竹の総合利用と高付加価値化による地域創生事業」として、総務省所管の地域経済循環事業交付金の対象事業として交付決定を頂き、事業立ち上げに要する費用の補助を行っております。

●住民への呼びかけ

事業説明会を開催し、理解・協力を呼びかけ、事業者・所有者・町の3者で竹林の管理に関する協定を締結します。

●企業に対する支援

町条例に基づき産業振興等奨励金の制度を設けています。また、同業・異業種を問わず企業間の情報交換の場として、毎年企業懇談会を開催しております。

●県及び近隣自治体との連携推進

材料となる竹や樹皮については、必要量を町内で確保することができず、また、近隣市町も放置竹林等の課題を抱えているため、連携して竹材の伐採収集を進めます。



許可番号第15-29号

その他の地域資源 ふるさと名物

◆小代焼

国の伝統的工芸品に指定されている「小代焼」発祥の地で、寛永9年に豊前から転封された細川忠利が陶工の牝小路家初代源七、葛城家初代八左衛門を従え、藩主の命によって焼き物を焼かせたのが始まりと言われています。粗めの陶土を、茶褐色の鉄釉で覆い、その上に藁や笹の灰から採った白釉や黄色釉を、スポイトや柄杓を使って流し掛けする、大胆かつ奔放な風合いの食器で知られています。他にも数多くの陶芸家が窯を開いており、3月開催の『なんかん古小代の里 陶器・梅まつり』は人気を博しています。



◆南関そうめん

歴史は、300年とも言われ、上質の小麦粉や食用油がこの地で産出され、気候風土もそうめん作りに適していたため、その製法が息づいていると言われています。手打ち・手延べでつくられるこのそうめんは、茹でて伸びないほどの腰の強さと、シコシコした歯ざわりが特徴で、江戸時代には当時の肥後藩主が参勤交代の際に、肥後の土産として必ずこのそうめんを将軍家に献上されていました。

◆南関あげ

徹底的に水分を抜いてあり常温で3カ月保存可能な『南関あげ』は、熊本県のアンテナショップ「銀座熊本館」の売れ筋商品トップ10の常連です。

味噌汁の具としてはもちろんのこと、巻き寿司を海苔の代わりにこのあげで巻いた「あげ巻き寿司」は郷土料理として広く知られているところ です。

